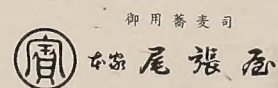


HONKE OWARIYA  
JAPANESE NOODLE RESTAURANT  
Since 1465



322 Kurumaya-cho Nijo Nakagyo-ku  
KYOTO JAPAN ZIP 604-0841  
TEL 075-231-3446 FAX 075-221-6081  
<http://www.honke-owariya.co.jp>  
E-mail sales@honke-owariya.co.jp



#### JAPANESE NOODLE 「Soba」

*Soba* are thin brown noodles made from a mixture of *sobako* (buckwheat flour) and wheat flour *udon*, which are made from wheat flour only, and are similar color to spaghetti but wider and softer.

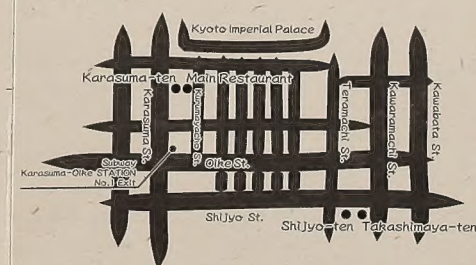
Some *soba* dishes, such as *seiro-soba*, are traditionally served cold, with a side dish of soy based broth into which the *soba* is dipped before being eaten. Other *soba* dishes and most *udon* dishes consist of a bowl of noodles in hot broth together with various ingredients such as green onions, *shiitake* mushrooms, fried tofu, egg and chicken. The broth is made from soy sauce, *mirin* (sweet sake), specially selected seaweed, dried Dry Fish flakes and sugar.

#### HONKE OWARIYA

Since 1465, Owariya noodle restaurant, originally a confectionary shop, has been loved by the people of Kyoto. Besides serving Kyoto restaurants throughout history, Owariya has also been patronized by the emperor's family and monks from Kyoto's historic temples.

In the Edo period we served our noodles in the imperial palace, and even today, the royal family visits us when they come to Kyoto.

We have been keeping our traditional tastes and serving from our hearts for over 530 years. We hope that you, too, will enjoy this tradition.



- Honten (open 365days) 11:00a.m.~7:00p.m.
- Takashimaya - 7th Floor 10:30a.m.~7:00p.m.
- Shijyo ten (open 365days) 11:00a.m.~8:00p.m.



### HORS D'OEUVRES

板わさ Itawasa	400yen
Fish cake with "wasabi" with soy sauce.	
焼のり Yakimori	400yen
Baked seaweed with soy sauce.	
蕎麦がき Sobagaki	600yen
Kneaded buckwheat Flour cakes served with soy sauce and wasabi	
天婦羅ちらし Tempura chirashi	900yen
Deep fried shrimp and vegetables	
京風味利体験 Rikyu-Fu	450yen
Fried Fu (pure gluten) with tart sauce.	

### COLD NOODLE DISHES

せいろ Seiro Regular	650yen
Plain buckwheat noodles (soba) served with wasabi and dipping sauce on the side.	
せいろ大盛 Seiro Large	850yen
Seiro with deep fried shrimp (tempura)	
大せいろ Ten Seiro Regular	1,200yen
Seiro with deep fried shrimp (tempura)	
大せいろ大盛 Ten Seiro Large	1,400yen
Ten Seiro with Seasonal Kyoto-area Vegetables	
京野菜せいろ Kyoyasai seiro	800yen
Seiro with Seasonal Kyoto-area Vegetables (only from March to October)	
京野菜大せいろ Kyoyasai ten seiro	1,200yen
Seiro with deep fried Seasonal Kyoto-area vegetables.	
おろしごま和え Oroshigomae	850yen
Plain buckwheat noodles topped with grated white radish (daikon), chopped green onions and sesame.	
なめこおろし Nameko-oroshi	850yen
Plain buckwheat noodles topped with grated white radish (daikon) and "nameko" mushrooms.	
とろろせいろ Tororoseiro	900yen
Seiro with grated yam.	
細うどん Thin wheat noodles	650yen
Plain thin wheat noodles served with dipping sauce on the side.	

### BEVERAGES

お酒 Hot Sake (HAKUSHIKA) 180ml	500yen
Cold Sake (Gekkeikan Nama Sake) 180ml	500yen
(Momonosotaku) 300ml	900yen
ビール Beer	500yen
(Kirin Lager, Suntory Malts, Asahi Super Dry, Sapporo Black Label)	
コカ・コーラ Coca Cola	200yen
オレンジジュース Orange Juice	200yen
ウーロン茶 oolong tea	200yen

### HOT NOODLE DISHES

かけそば Kake Soba	550yen
Plain buckwheat noodles (soba) with original "Owariya" soup.	
あんかけ An Kake	600yen
Plain buckwheat noodles (soba) in a thick soup with ginger.	
きつね Kitsune	600yen
Kake Soba topped with deep fried tofu and green onions.	
玉子とじ Tamago Toji	600yen
Kake Soba topped with scrambled egg.	
月見 Tsukimi	600yen
Kake Soba topped with a floating poached egg.	
たぬき Tanuki	650yen
Kitsune in a thick soup with ginger.	
けいらん Keiran	650yen
Ankake with scrambled egg and ginger.	
なっぽく Shippoku	750yen
Kake Soba with fish cake, "shiitake" mushrooms, egg and green vegetables.	
鳥なんば Toninaba	750yen
Kake Soba topped with chicken and green onion.	
のっぺい Noppei	800yen
Shippoku in a thick soup with ginger.	
かやく Kayaku	800yen
Shippoku with scrambled egg.	
釜揚げうどん Kamaage Udon	700yen
Wheat flour noodles (udon) served with a dipping sauce on the side.	
天婦羅釜揚げうどん Tempura Kamaage Udon	1,200yen
Kamaage Udon with deep fried shrimp (tempura).	
芋かけそば Imokake Soba Hot or Cold	900yen
Kake Soba topped with grated yam and raw egg.	
にしんそば Nishin Soba	900yen
Kake Soba topped with boiled herring.	
天婦羅そば Tempura Soba	1,100yen
Kake Soba with deep fried shrimp.	
京野菜大そば Kyoyasai Tempura Soba	1,200yen
Kake Soba with deep fried Seasonal Kyoto area vegetables.	
なべ焼うどん Nabe yaki Udon	1,200yen
Wheat flour noodles (Udon) served in a ceramic dish with a topping of deep fried shrimp, "shiitake" mushroom, fishcake and egg.	

All dishes (except Nabeyaki Udon and Kamaage Udon) can either be served with Soba or Udon.

### "Honke OWARIYA" Specialities

宝条そば Houri Soba	1,800yen
Original recipe of 8 toppings:mushroom, sliced egg, sesame,deep fried shrimp,grated horse radish and red pepper with dipping sauce.	
ハ寸付き宝条そば	2,500yen
Houri Soba with Kyoto style Hors d'oeuvre.	
そば寿し Sôbazushi	900yen
Buckwheat Sushi (noodles,egg,"shiitake" mushrooms and green vegetables rolled and wrapped in seaweed) with dipping sauce.	

### RICE BOWLS

きつね丼 Kitsune donburi	650yen
Rice topped with fried tofu and green onions.	
衣笠丼 Kinugasa donburi	700yen
Rice topped with scrambled egg, deep fried tofu and green onions.	
木の葉丼 Konoha donburi	750yen
Rice topped with scrambled egg, fishcake,mushrooms and green onions.	
親子丼 Oyako donburi	850yen
Rice topped with scrambled egg, chicken and green onions.	
芋かけ丼 Imokake donburi	950yen
Rice topped with grated yam and raw egg.	
天婦羅丼 Tempura donburi	1,200yen
Rice topped with deep fried shrimp and vegetables (tempura)	

### SWEETS

そば菓子 Soba gashi	200yen
Sweets made from soba	
そば餅 Soba mochi	
Buckwheat cakes with sweet bean paste	
そば板 Soba ita	
Buckwheat cookies	
with Hot Green Tea	400yen
蕎麦わらび Soba warabi	500yen
Sweet soba flour dumplings.	
ぜんざい Zenzai	500yen
Sweet Boiled Redbeans (Hot or Cold)	
グリーンティ Green Tea	300yen
Sweet Cold Green Tea	
抹茶アイスクリーム Green Tea ice cream	400yen
とろろ天 Tokoro ten	
Traditional Japanese Jelly	
(竜山) with red beans	500yen
(黒蜜) with brown sugar syrup	400yen
(酢) with sweet vinegar	400yen



今治国際ホテルが贈るお慶びのご案内

それは人生の折り目としての大切な儀式

# 結納



お二人そして両家の様子を偲び、  
御結婚の喜ばしい姿を御覧いただき、  
喜ばしく思います。おめでとうございます。  
余すまじくお慶び申し上げます。



## 結納式の式次第

（参考）

（仲人様がいしめる場合）

仲人様・男性側

式の30分前位に会場に入り、結婚品の飾りつけをして頂きます。

女性側

15分には両家館の上ロビーでお待ちください。

●司会………所定の席に男性側から進み、続いて女性側が進みます。  
●仲人様………この度は〇〇様、〇〇様のご良縁が整い、  
誠におめでたいでございます。略式ではございますが、  
お日柄もよく吉時に就きます。結納を取り交わさせて  
頂きます。」

●仲人様………軽くお祝して、目録袋を持ち女性本人の前で方向を変え  
「礼」を差し出し目録に着きます。  
●仲人様………〇〇家からの御結婚の品でございます。幾久しくお納  
めくださいませ。」

●女性本人………目録に目を通し、父母の順で確認し女性本人のところで  
水引を解き、へぎ紙に納めます。  
●女性母親………「ありがとうございます。御結婚の品、幾久しくお受け致  
します。」

●女性本人………「ありがとうございます。幾久しくお受け致します。」  
●仲人様………軽くお祝して、女性側からの受書（男性本人の前）に置き、  
「礼」して自席に着きます。  
●仲人様………〇〇家からの受書でございます。幾久しくお納めくださ  
います。」

●男性父親………「ありがとうございます。幾久しくお納めさせていただきます。」  
●仲人様………本日、〇〇様、〇〇様（〇〇様）が結いまして誠にめでた  
く、ついに成ります。これにて両家の（〇〇）結婚の儀もめでた  
く祝い納めさせていただきます。」

●両家の父親………おかげさまで、滞りなく結納を取り交わすことが出来  
ました。誠にありがとうございます。」  
今後ともよろしくお願ひ申し上げます。」

（両側ご本人の場合）

男性側

式の30分前位に会場に入り、結婚品の飾りつけをしていただきます。

女性側

15分前までに両家館の上ロビーでお待ちください。

●男性側………本日はお日柄もよく、吉時に就いて、御結婚を納めさせ  
て頂きます。」  
●女性本人………目録袋を持ち女性本人の前へ置き、「これは〇〇家からの  
御結婚でございます。幾久しくお納めくださいませ。」

●女性本人………「礼」して自席に着きます。  
●女性本人………目録に目を通し、父母の順で確認し女性本人のところで  
水引を解き、へぎ紙に納めます。  
●女性母親………「ありがとうございます。御結婚の品、幾久しくお受け致し  
ます。」

●女性本人………「ありがとうございます。幾久しくお受け致します。」  
●女性母親………受書を持ち男性本人の前へ置き、「〇〇家からの受書では  
ございます。幾久しくお納めくださいます。」

●男性側………「ありがとうございます。幾久しくお納めさせていただきます。」  
●女性本人………「これにて滞りなく結納を納めさせていただきました。  
今後ともよろしくお願ひ申し上げます。」

※以上結納の進行ご案内です。お慶び申し上げます。

※結納は両家の御都合により、お断りください。

※結納におきまして、お断りの場合は、お断りの旨をお知らせください。

※お断りの場合は、お断りの旨をお知らせください。



## 御料理

日本料理 伊予路



レストラン ラ・セール



離れ庭敷 松泉亭



中国料理 龍宮



写真は¥8,400(税込)のお料理です。※内容は季節により多少異なります。

※向・金額にサービス料が10%加算されます。

ご予算に応じてお好みのお献立をお作りいたします。お気軽にご相談くださいませ。

予約、お問い合わせは：婚礼宴会承り所 TEL:0898-36-1800

御両家 お顔合せの会にもぜひご利用くださいませ。

## 御結納品



- 御結納品の飾り方や内容は地方によって異なります。男女双方でよく話し合っておいていただくほうがよいでしょう。
- 品目は五品目、七品目、九品目というように、縁起がよいと言われる奇数で整えるのが原則になっています。
- 当ホテルではお慶びの御結納の品々を豊富に取り揃えております。お気軽にお申し付けくださいませ。

- 御結納式及びご会食、御結納式はご自宅で執り行い、その後のご会食をホテルで、お客様のご希望にあわせてお受けいたします。御結納品、お飾り付け、お式の進行、ご会食の事などお分かりにならないこと、ご遠慮なくご相談くださいませ。





1

営業時間 17:00~22:00  
(ラストオーダー 21:00)  
TEL(0898)36-1823  
内線 2311

利用できません。

(予約制)  
15:00~24:00  
TEL(0878)36-180  
内線 3070

ます。)

●クラムチャウダー  
¥620



●牛フィレ肉のガーリックステ

1F

なみ会席  
5,250  
(税金込・サービス別)

～8/31(月)

新じゃがいも  
菅田和え  
地魚刺身盛り合せ  
鍋しやぶ  
しゃぶの白濁焼  
鯛煮鰯  
鰻湯葉巻き  
三味鍋  
魚煮鰯  
三種  
鰻まぶし

中國書畫  
龍宮

黒豚ロー  
サラダ  
本日の  
アップルコース

(材料込み)  
の盛り合せ

ソース炒め

スライスした  
ツツミルク  
ます

◆くるしま  
お一人様  
7/16(木)～  
●小 鉢/ス  
●造 里/地  
●煮 物/五  
●焼 物/地  
●冷 鉢/と  
●揚 物/無  
●酢 物/鮎  
●吸い物/魚  
●香の物/三  
●御 飯/白



— 今治国際ホテルの  
「飲」「食」を楽しむレストラン情報 —

**炎会のご案内**  
承っております  
フェア(要予約)  
情報が頂けます。スノーラプ  
トファンタジーも体験できます。  
(予約不要)9:00~20:00  
会  
いただけます。  
ディンクを体感してください。  
お申し込みください。









中華コース ¥5,250(税込)

写真はイメージです。  
ご予算に応じてご用意させていただきます。



中国料理「龍宮」

## ご法要について

### ●仏式

正式には、亡くなった日から数えて7日ごとに、四十九日の忌明けまで行いますが、現在では、初七日と四十九日の2回だけを法要を営み、あとは内輪や僧侶だけ招いて供養するのが一般的になっています。四十九日は、死者が冥土で最終審判を受ける重要な日とされているため、この日に納骨式をおこなうことも多く、盛大な法要となります。その後は、新盆や百か日を経て、翌年の祥月命日(亡くなった同月同日)の一周忌、死亡して満二年の三回忌と続き、このあとは七回忌、十三回忌、十七回忌、二十三回忌、二十七回忌、三十三回忌、三十七回忌、さらに五十回忌、百回忌と年法要を営みます。

### ●神式、キリスト教式

神式では死亡した日から10日ごとに「霊前祭」を行い、「五十日祭」が忌明けにあたります。「百日祭」のあと、「一年祭」「三年祭」「五年祭」「十年祭」「二十年祭」「三十年祭」「四十年祭」「五十年祭」「百年祭」と続く「式年祭」と呼ばれる行事を行います。キリスト教の場合、カトリックでは死後3日目、7日目、30日目に「追悼ミサ」を教会であげます。プロテスタントでは、死後1か月後の「召天記念日」に「記念式」を営みます。



IMABARI  
KOKUSAI HOTEL

〒794-8522 愛媛県今治市旭町2丁目3-4  
TEL(0898)36-1111 FAX(0898)36-1139  
<http://www.imabari-kokusai-hotel.co.jp/>

故人を偲ぶ集いに、

# 追想膳

真心こめて…



IMABARI  
KOKUSAI HOTEL



## ありし日を偲び、思い出を語り合うご法要。

ご親族や親しかった方々が集い、故人の面影を偲び、語り合うご法要。今迄国際ホテルならではの、細やかなサービスと心を込めた和洋中のお料理や多様な個室をご用意させていただき、ご満足いただけるご法要のお手伝いをさせていただきます。



和会席「菊」 ¥5,250(税込)



和会席「萩」 ¥7,350(税込)



洋風会席 ¥5,250(税込)

写真はイメージです。ご予算に応じてご用意させていただきます。【ご法要権 ¥3,150(税込)～】【会席・コース料理 ¥5,250(税込)～】  
※その他、精選料理の会席また、仏前の配達(10名様より)も承ります。23F樓においても承ります。(個室は9名様まで) お気軽にお申し付けください。



松泉亭「松の間」



2F「ローズの間」



レストラン「ラ・セール」

※個室は10名様～ご用意いたしております。尚、上記の金額にサービス料が10%加算されます。  
～ご予約お問い合わせは：宴会承り所 TEL0898-36-1600～



Since 1981 KOBÉ BEEF ITOH DINING KOBÉ 〒651-0086 神戸市中央区磯上通8丁目1-3 そごう wing 6F TEL・FAX 078-232-3031 Lunch Time 11:30~15:30 Grand Time 15:30~21:30 (LO 21:00) (年中無休) ITOH DINING 全40席 10名様個室有り

Lunch menu ランチメニュー

グリルチキンランチ	¥1,050
ステーキランチ (100g)	¥1,260
W size (150g)	¥1,575
シーフードランチ	¥1,785
ヘルステーキランチ (120g)	¥2,100
W size (170g)	¥2,835
スペシャルランチ	¥3,150
特選ステーキランチ	¥5,250
純神戸牛ステーキランチ	¥7,875

全てのランチメニューにサラダ、ライス、ドリンクが付いておきます。

Dinner menu デイナーメニュー

ヤングヘルステーキコース (130g)	¥3,360
W size (180g)	¥4,095
シーフードコース	¥3,360
伊勢海老 もしくは あわび と ヘルステーキコース (伊勢海老 か あわび か お選び下さい)	¥6,300
特選ステーキコース (130g)	¥7,560
W size (180g)	¥9,450
特選スペシャルコース (130g)	¥10,500
純神戸牛ステーキコース (130g)	¥11,550
W size (180g)	¥14,700
純神戸牛スペシャルコース (130g)	¥15,750

全てのコースメニューに前菜、スープ、サラダ、ライス、デザートが付いておきます。

Since 2005 11/21 Open~ KOBÉ BEEF ITOH DINING OSAKA 〒530-0002 大阪市北区曽根崎新地1丁目11-24 北新地アスパビル2F TEL・FAX 06-6342-5506 Lunch Time 11:30~14:30 (LO 14:00) Grand Time 17:00~21:30 (LO 22:45) (年中無休) ITOH DINING 全30席 8名様個室有り

Lunch menu ランチメニュー

グリルチキンランチ	¥1,050
ステーキランチ (100g)	¥1,260
W size (150g)	¥1,575
シーフードランチ	¥1,785
ヘルステーキランチ (120g)	¥2,100
W size (170g)	¥2,835
スペシャルランチ	¥3,150
特選ステーキランチ	¥5,250
純神戸牛ステーキランチ	¥7,875

全てのランチメニューにサラダ、ライス、ドリンクが付いておきます。

Dinner menu デイナーメニュー

ヤングヘルステーキコース (130g)	¥3,990
W size (180g)	¥4,830
シーフードコース	¥3,990
本日のお勧めディナーコース	¥5,250
伊勢海老 もしくは あわび と ヘルステーキコース (伊勢海老 か あわび か お選び下さい)	¥6,930
特選ステーキコース (130g)	¥7,980
W size (180g)	¥9,870
特選スペシャルコース (130g)	¥11,550
純神戸牛ステーキコース (130g)	¥12,600
W size (180g)	¥15,750
純神戸牛スペシャルコース (130g)	¥16,800

全てのコースメニューに前菜、スープ、サラダ、ライス、デザートが付いておきます。



創業1981年  
厳選された食材をシェフが腕を揮け  
お客様の目の前でお作り致します  
料理 空間 サービス 全てが  
お客様に満足して頂けますように思いを込めて  
皆様の御来店を心よりお待ちしております  
店主

Welcome !  
Thank you for choosing  
the ITOH DINING Tappanyaki restaurant.  
We hope stay in Kobe & Osaka  
will be a pleasant one.  
If you need anything, please don't hesitate to contact  
the restaurant staff.  
manager

KOBE BEEF



ITOH DINING  
Since 1981



“Reception” (おもてなし)という  
言葉がコンセプトに最高の空間と  
目の前で作り出す至福の料理で  
お客様を心よりお待ちしております

ITOH DINING KOBE  
TEL・FAX 078-232-3031  
ITOH DINING OSAKA  
TEL・FAX 06-6342-5506  
<http://www.itoh-dining.co.jp>



# ITOH DINING KOBE

〒651-0086  
神戸市中央区横上通9丁目1-3 そごう wing 6F  
TEL・FAX 078-232-3051

Lunch Time 11:30~15:30  
Grand Time 15:30~21:30 (LO 21:00) (年中無休)



シックで広々とした光あふれる  
店内は格調の雰囲気を醸出。  
シェフの巧みを技から出される  
至極の料理をご堪能下さい。

全席個室  
10名様個室有り

オープンブックスな鉄板焼  
素材その物の持つ旨味を  
シェフが存分に引き出します。  
目の前でくり上げられる  
シェフのパフォーマンスを  
是非お楽しみ下さい。

Lunch ¥1,000~  
Grand ¥3,300~



世界の舌を魅了する神戸ビーフを  
是非ご賞味下さい。



# ITOH DINING OSAKA

〒530-0002  
大阪市北区豊崎新地1丁目11-24 北都地アスバビル2F  
TEL・FAX 06-6342-5505

Lunch Time 11:30~14:30 (LO 14:00)  
Grand Time 17:30~23:30 (LO 22:45)



宴会の真中にゆったりと上質感あふれる空間を  
演出。  
究極に包まれながら贅沢なお料理と共に  
優雅なひと時をお過ごし下さい。

全席個室  
8名様個室有り

オープンブックスでありながら  
厳しさを窺い入れた装飾は、  
世界でも名高い  
KOME BEEFと  
パリエーション豊富な  
お酒と共にお楽しみ  
下さい。

Lunch ¥1,050~  
Grand ¥3,880~



全てはお客様に満足して頂くために…  
従来のステーキハウスにはなかった  
Bar Counterをご用意致しております  
豊富なお酒をお料理と共に  
お楽しみ下さい。





美食饗宴  
極上の点心と銘菜を

飲茶とはお茶を飲むという中国広東語です。広東省では、食間にお茶を飲む習慣があり、その時にお茶の付け合わせとして小皿料理を点心と呼び、飲茶する時に食する一品です。

萬珍樓點心舖では、120種類の料理と70種類の点心メニューを準備して皆様のご来店をお待ちいたしております。

**■ご案内**  
 萬珍樓點心師の特選コース料理は点心コース(おひとり様3,000円~4,000円)と料理コース(おひとり様4,000円~15,000円)がございます。お二人様以上から受け付けします。また一品料理は香港から招聘した職人の技による点心の種々と広東料理のアラカルトメニューがございます。



0120-400428

0120-284004

〒231-0023 神奈川県横浜市中山区山下町156番地  
TEL.045(664)4004 FAX.045(651)7032  
駐車場：萬珍樓クラブ（キーン）提携駐車場(3ヶ所)  
営業時間：AM10:00～PM10:00

TEL.045(681)4004 FAX.045(681)4008  
駐車場：寛政橋タワー・キーゾ・提携駐車場(3ヶ所)  
営業時間：AM11:00～PM10:00  
飲茶タイム：AM11:00～PM5:00

臺灣時報

黃家樓本店



山形県山形市山形公園内  
 山形県山形市山形公園内  
 山形県山形市山形公園内





# 萬珍樓 本店

厳選された食材、技、炎が醸し出す  
料理の一品をご賞味ください。

## 食在広州

食は広州に在り

中国の南部海岸に面している広州は、内外の交易港として栄え、とても物が豊富でした。気候も温暖で新鮮な海の幸、山の幸に恵まれ、食の資沢さを極め、優秀な厨師が広東に集まり、豊かな食材を生かして、広東料理を中華料理の粋とし、食在広州とされました。料理の種類も中国随一、巧妙な料理の着想、自然の風味を生かした味付け、綺麗な仕上がりと、どれをとっても最高を誇っているといっても過言ではありません。中国料理の最高峰、広東料理の味と技を伝える横浜中華街の萬珍樓、中国食文化の原点です。

### 一品料理

気軽にひとりで楽しめるアラカルトメニューがございます。

### コース料理

おひとり様4,000円より～15,000円までお二人様以上からお受け致します。  
厳選された食材、本場中国の技で本格的な広東料理をお楽しみいただけます。  
また、おひとり様16,000円以上の場合は特選メニューとなりますのであらかじめご予約をお願い致します。



### ご案内

明治25年前創業。中華街大通りに面した重厚な店舗。  
客席440席、直営、提携の駐車場を完備、子豚の丸焼きから種類まで、美味しい中国広東料理を準備しています。

### 各室のご案内

少人数のお客さまから180名様まで大広間、お座敷(90名)、個室(17室)がご利用できます。

創業明治25年横浜中華街の老舗で  
伝統の味が生きる  
広東料理をお楽しみください。











さて、本日のご注文は？  
好きなお味をなんなりと。

見るだけで元気になれる 彩り豊かなお弁当  
最初のひと口は 幸せな出会いの始まりです  
オフィスで ご自宅で 本格的な味わいをゆっくりと  
心ゆくまで楽しんでいただきたくて  
高級店ならではのおいしさをご利用しました  
わくわく気分で選べるお弁当からオートブルまで  
日本橋タカヤマヤなら大好きな味にきっと出会えます

※、※、※の両面を「お弁当」の両面に貼ることで、お弁当の味を味わえます。  
※、※、※の両面を「お弁当」の両面に貼ることで、お弁当の味を味わえます。  
※、※、※の両面を「お弁当」の両面に貼ることで、お弁当の味を味わえます。

思いきってゴージャスに。  
あこがれていた一流の味

ヘルシー志向のあなたには  
体にやさしい和食がおすすめ。

パワー不足を感じたら  
おいしいスタミナ源を。

片手でつまめる気軽さは  
さすが元祖ファストフード。

プリプリの大きな海老天。  
考えるだけでワクワク。

サクッと軽く、中身はジューシー。  
シンプルな魅力がたまりません。

ライス派？パン派？どちらも  
きつと大満足のおしゃれな味。

中国四千年のおいしさを  
楽しむならこのお弁当。

パーティも、おまかせあれ。  
幹事さん必見のラインアップ。

味も見た目も美しい。  
ひとロサイズのごちそうです。

有名料亭の料理人が、  
ご指定の場所へうかがいます。

調理済みの朝食と夕食を、  
専用冷蔵庫でお宅へお届け。



1. 和食



2. 和食



3. 和食



4. 和食



5. 和食



6. 和食



7. 和食



8. 和食



9. 和食



10. 和食



11. 和食



12. 和食



13. 和食



14. 和食



15. 和食



16. 和食



伝統に培われた、格調高い味の極み。



### 吉兆 Kitchô

旬の食材を最もおいしく、味わっていただく。料理人の熟練の技で、季節の食材を最もおいしく、味わっていただく。料理人の熟練の技で、季節の食材を最もおいしく、味わっていただく。



季節の食材を最もおいしく、味わっていただく。料理人の熟練の技で、季節の食材を最もおいしく、味わっていただく。

季節の食材を最もおいしく、味わっていただく。料理人の熟練の技で、季節の食材を最もおいしく、味わっていただく。

1 ①の8月 12月26日 ②の1月と③の4月 ④の5月と⑤の9月 ⑥の10月と⑦の12月 ⑧の1月と⑨の4月 ⑩の5月と⑪の9月 ⑫の10月と⑬の12月 ⑭の1月と⑮の4月 ⑯の5月と⑰の9月 ⑱の10月と⑲の12月 ⑳の1月と㉑の4月 ㉒の5月と㉓の9月 ㉔の10月と㉕の12月 ㉖の1月と㉗の4月 ㉘の5月と㉙の9月 ㉚の10月と㉛の12月 ㉜の1月と㉝の4月 ㉞の5月と㉟の9月 ㊱の10月と㊲の12月 ㊳の1月と㊴の4月 ㊵の5月と㊶の9月 ㊷の10月と㊸の12月 ㊹の1月と㊺の4月 ㊻の5月と㊼の9月 ㊽の10月と㊾の12月 ㊿の1月と㊿の4月

伝統に培われた、格調高い味の極み。

### 菊乃井 Kikunoi

江戸に伝わる、格調高い味の極み。料理人の熟練の技で、季節の食材を最もおいしく、味わっていただく。



季節の食材を最もおいしく、味わっていただく。料理人の熟練の技で、季節の食材を最もおいしく、味わっていただく。



季節の食材を最もおいしく、味わっていただく。料理人の熟練の技で、季節の食材を最もおいしく、味わっていただく。

### 美濃吉 Minokichi

江戸に伝わる、格調高い味の極み。料理人の熟練の技で、季節の食材を最もおいしく、味わっていただく。



季節の食材を最もおいしく、味わっていただく。料理人の熟練の技で、季節の食材を最もおいしく、味わっていただく。

①の8月 12月26日 ②の1月と③の4月 ④の5月と⑤の9月 ⑥の10月と⑦の12月 ⑧の1月と⑨の4月 ⑩の5月と⑪の9月 ⑫の10月と⑬の12月 ⑭の1月と⑮の4月 ⑯の5月と⑰の9月 ⑱の10月と⑲の12月 ⑳の1月と㉑の4月 ㉒の5月と㉓の9月 ㉔の10月と㉕の12月 ㉖の1月と㉗の4月 ㉘の5月と㉙の9月 ㉚の10月と㉛の12月 ㉜の1月と㉝の4月 ㉞の5月と㉟の9月 ㊱の10月と㊲の12月 ㊳の1月と㊴の4月 ㊵の5月と㊶の9月 ㊷の10月と㊸の12月 ㊹の1月と㊺の4月 ㊻の5月と㊼の9月 ㊽の10月と㊾の12月 ㊿の1月と㊿の4月



## 割烹とよだ

Toyota

[illegible]

◎ 延寿 200・08・第55卷 第1版

**Point** 季節の移ろいを味わいに  
戻しました

	3.675円
---	--------



8. 

◎ 室町 57・120ノ街 54

Point 幕夫・又久の道より受け継ぐ

2,625円
--------

旬彩 2008023 总第50期 第1期第2页

Point 素材を十分に生かした球は

日本料理ならでは	3,150円
----------	--------



大和屋三玄  
Yamatoya sangen

100

文化を守り続けた「南地  
大和屋」。この店では、交  
渉を、受け、つづけるの  
が「大和屋」の「つづ  
関西料理」は、のれん、  
味、と、その歴史を、つづ  
き、つづき、つづきつづ

⑩ 花あかり 120×170×厚25cm 地

Point 賢い人な素材 繊細な技。  
味わ、も形も、格式高く。

3 2 9	5,250
-------	-------



世界日報

Asedaye

加賀百万石の地下町主 足利三代3年(1576) 村庭も美しい故宮屋敷の風雅な村の旅館カッ 加賀百万石の伝説ともいわれるこの地を愛せ、いた村長の故郷を属していたこと

※ ⑩ ⑪ は7月16日頃～8月15日頃までのお渡し予定のご予約はお受けいたしかねます。ご了承ください。※ 価格は消費税を含む総額にて表示しております。

⑤ かに御膳 日120×高22cm 地1尾3羽

**Paint** 北陸ならではの風味豊かな「かに」をちりはめて。

	1,575円
---	--------





彩り美しく、四季折々の味わいを集めて。

**京嵐山錦味** 季節の素材を生かした 上品な味付け。  
Nishikigori 彩り鮮やかな茶料理をお楽しみいただけます。



13. 嵐山弁当 1200円(税込)  
Point 一度多彩なお弁当にも、お料理の伝統が溢れます。



14. 松花堂弁当 1200円(税込)  
Point 柱、白身魚の卵引き揚げや、お漬物など季節の食材が盛り込まれます。

**日本ばし大増** 創業以来100余年  
Daimesu 伝統の技で引き継  
がれた江戸風依石料理で親しまれています。

15. 日本ばし 2000円(税込)  
Point 江戸時代、幕府、徳川家などハレの日の食文化が再現されています。



16. 夕見 2000円(税込)  
Point お手頃で本格的な味は、お祭りや宴会などにもぴったりです。



17. 大増小町 1200円(税込)  
Point 江戸の技と伝統の味を、味わっていただきます。

和食  
日本料理、江戸前、お弁当

**日本橋井松総本店** 日本橋で150年  
Benmatsu sobanten 以上続く、日本初  
の折膳料理専門店。江戸の庶民が舌鼓を打っ  
た味を今に伝えます。

18. 特上江戸弁当 1200円(税込)  
Point ご満ちますし、お料理の味、おいしさも満ちます。



19. 若6弁当助付 1200円(税込)  
Point 江戸から続く「お料理」の味、おいしさも満ちます。



20. 江戸の味 2000円(税込)  
Point 折膳を物、お料理の味、おいしさも満ちます。

**明神下雅** 江戸風味のお弁当と京風のお寿司を味わえる、神田明神男坂下の料亭  
Miyebi 心を込めたていねいな手仕事で、雅やかなおいしさをお届けいたします。



21. 江戸門 2000円(税込)  
Point 厳選された素材の魚を、お料理の味、おいしさも満ちます。



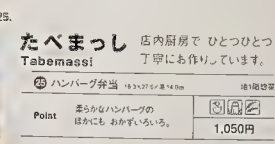
22. 花弁道 2000円(税込)  
Point お料理の味、お料理の味、おいしさも満ちます。



明治28年に牛鍋屋として創業。厳選した和牛を味わえるすき焼き・しゃぶしゃぶの専門店です。



<p>② すき焼き弁当 1日10人・2日10人</p>	<p>地1膳付き</p>	<p>③ みずばしゅう 5人・15人・25人</p>	<p>地1膳付き</p>
<p>Point 秘伝の割下 焼き加減など 今年伝統のおいしさです</p>	<p>  1,575円</p>	<p>Point 四季折々の厳選した食材を 彩りも美しく盛り込みました。</p>	<p>  2,100円</p>





25.

## たべまっし

Tabemassi


店内厨房でひとつひとつ丁寧に作っています。

②⑤ ハンバーグ弁当 10:30~16:00 14:00まで 1,050円

<p>Point</p> <p>きょうもハンバーグのほかに、ももかわずいっしょ。</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="font-size: 1.2em; font-weight: bold;">1,050円</p>
--	---


明治4年創業。松阪牛のおいしさを伝える  
とともに、新たな味わいも作り続けています。



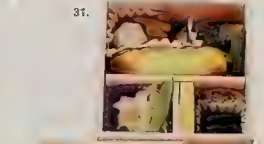
② どんころりん弁当	95×23×4高さ4.5cm	池ノ島惣菜
Point 可愛らしい様のおもむぎと 釣り豊なおかず	 1,050円	



食と健康を考え、こだわりの新鮮野菜をすべて店内厨房で調理



<p>日本映画のソノオケをサリシナル  <b>映彩脂 (十穀水)</b> 19.8 x 12.0 x 5.3 cm 増1冊巻第</p>		<p>日本映画のソノオケをサリシナル  <b>かに炊込み二銭半当</b> 19.8 x 12.0 x 5.3 cm 増1冊巻第</p>	
<p><b>Point</b> 金目鯛の西京漬焼など ヘルシーな十穀水を詰めて</p>	<p>1,260円</p>	<p><b>Point</b> たらばかに炊き込んだ ご飯に 惣菜もいろいろ。</p>	<p>1,260円</p>

手間をかけて焼きあげた 合成保存・合成着色料、化学調味料を使わない焼角が自慢です



<p>① 三色弁当(徳田西京店) 27.2×19.5×14.5cm</p>	<p>1.155円</p>
<p>Point 人気のおかず弁当と野菜の乗物。ごぼうと味噌の味も楽しめます。</p>	<p> 1,155円</p>
<p>② 草の内弁当 22.0×19.0×14.0cm</p>	<p>1.155円</p>
<p>Point 家族の自給畑を二重巻いて焼いた、マロニ葉が主役</p>	<p> 1,575円</p>



**料亭秀 Hide** 吟味した食材と手詰を生かした 季節を感じさせる丁寧な味わい。大正10年創業の品川の料亭が、真心こめてお作りいたします。



32. 日本橋カシマ・大塚の2店舗  
口福弁当 2,100円  
Point 多岐な食材を揃ったお弁当も、盛り合わせも、2,100円

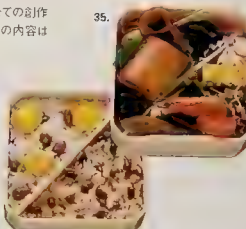


33. 日本橋カシマ・大塚の2店舗  
水月弁当 1,575円  
Point バランスのよいお弁当も、かわいく盛り合わせも、1,575円

**おこわ米八 Yonehachi** 国産のもち米を使用した、炊きたての創作おこわと多彩なお惣菜。おこわの内容はお選びいただけますので、併売までご確認ください。



34. 水八ご馳走屋 水八ご馳走屋  
Point おこわの種類も、お惣菜も入って、2,100円



35. 水八二段弁当・竹 水八二段弁当・竹  
Point 和の惣菜も、おこわも、1,575円

ふっくらと焼き上げた、コクのある味わい。

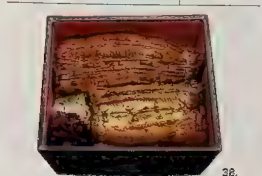
うなぎ  
日本橋カシマ、大塚の2店舗

**麻布五代目野田岩 Nodaiwa** 創業160余年の老舗。厳選した国産うなぎの持ち味をそのまま生かした、味わい深い蒲焼は、百貨店では日本橋タカシマヤのみでお求めいただけます。



**美園屋 Mikuniya** 昭和21年創業。日本橋タカシマヤの近くに、店を構える老舗です。鮮度の高いうなぎを、蒲焼にして、あっさりたれで焼き上げます。

36. 日本橋カシマ・大塚の2店舗  
うなぎ弁当 1,680円  
Point 国産うなぎの蒲焼を、ふっくらと焼き上げた、1,680円



38. 日本橋カシマ・大塚の2店舗  
うなぎ弁当 1,575円  
Point 国産うなぎの蒲焼を、ふっくらと焼き上げた、1,575円

**ての字 Tenoji** 吟味された素材と手詰を使い、熟練の技で伝統の味を生かしています。文政10年創業以来、170年余の歴史を、江戸前味噌とご賞味ください。

37. 日本橋カシマ・大塚の2店舗  
うなぎ弁当 1,575円  
Point 国産うなぎの蒲焼を、ふっくらと焼き上げた、1,575円



新鮮なネタを生かした、ていねいな手仕事。

**蘇地寿司岩** 江戸前寿司の  
Sushiwa  
にぎり寿司。新鮮な  
ネタを、お酢と醤油で  
たれを付けて、お酢と  
醤油でいただきます。

① 特上にごり寿司 11.500円(税込)  
Point 新鮮なネタと、お酢と醤油で  
たれを付けていただきます。

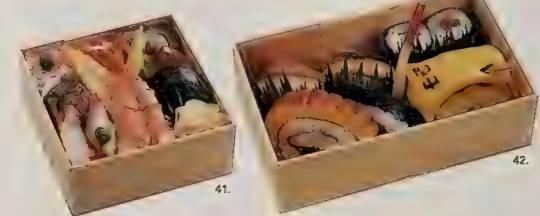


39.



② 江戸前風ばらちらし 11.500円(税込)  
Point 新鮮なネタと、お酢と醤油で  
たれを付けていただきます。

**関山** 新鮮なネタを、お酢と醤油で  
Kanzan たれを付けて、お酢と  
醤油でいただきます。



③ 上りちらし 11.500円(税込)  
Point 新鮮なネタと、お酢と醤油で  
たれを付けていただきます。

**地雷也** 新鮮なネタの、マカ、ヤギを  
Jiraiya 新鮮なネタの、マカ、ヤギを  
新鮮なネタの、マカ、ヤギを



④ 徳川 11.500円(税込)  
Point 新鮮なネタと、お酢と醤油で  
たれを付けていただきます。



⑤ 天むす 11.500円(税込)  
Point 新鮮なネタと、お酢と醤油で  
たれを付けていただきます。

**古市庵** 新鮮なネタの、マカ、ヤギを  
Kochian 新鮮なネタの、マカ、ヤギを  
新鮮なネタの、マカ、ヤギを



⑥ 上りちらし 11.500円(税込)  
Point 新鮮なネタと、お酢と醤油で  
たれを付けていただきます。



⑦ 天むす 11.500円(税込)  
Point 新鮮なネタと、お酢と醤油で  
たれを付けていただきます。

**みざさ** 新鮮なネタの、マカ、ヤギを  
Mizasa 新鮮なネタの、マカ、ヤギを  
新鮮なネタの、マカ、ヤギを



⑧ 天むす 11.500円(税込)  
Point 新鮮なネタと、お酢と醤油で  
たれを付けていただきます。



天ぷらとご飯と秘伝のタレが、絶妙にマッチ。

**ハツ花**  
Yatsuhana  
天ぷらの旨みは、  
タレの甘酢と相性  
抜群。お肉も柔らかく、  
お野菜も新鮮。

◎ 天ぷら丼  
天ぷら丼  
Point  
天ぷら丼  
1,365円



◎ 天ぷら丼  
天ぷら丼  
Point  
天ぷら丼  
1,155円

◎ 天ぷら丼  
天ぷら丼  
Point  
天ぷら丼  
840円



**神戸串乃家**  
Kushinoya  
神戸の串焼を、  
お肉も柔らかく、  
お野菜も新鮮。

◎ 串焼丼  
串焼丼  
Point  
串焼丼  
1,050円



ジューシーな豚肉の旨味、ボリュームたっぷり。

**井 泉**  
Isen  
豚肉の旨みは、  
タレの甘酢と相性  
抜群。お肉も柔らかく、  
お野菜も新鮮。

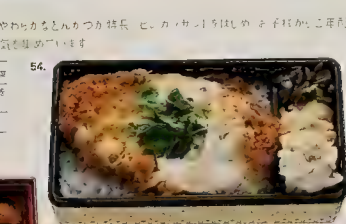
◎ 豚肉丼  
豚肉丼  
Point  
豚肉丼  
1,155円



◎ 豚肉丼  
豚肉丼  
Point  
豚肉丼  
840円

**まい 泉**  
Malsen  
豚肉の旨みは、  
タレの甘酢と相性  
抜群。お肉も柔らかく、  
お野菜も新鮮。

◎ 豚肉丼  
豚肉丼  
Point  
豚肉丼  
1,260円



◎ 豚肉丼  
豚肉丼  
Point  
豚肉丼  
893円



リッチでバラエティ豊かなメニューが魅力。

# 日比谷松本楼 Hibiya matsumoto

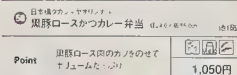
1903年 日比谷公園の開園とともに創業した老舗。有名なカレーや手製のフランス料理まで味わえます。常伝かい「洋食」という呼び名が合うメニューも人気です。



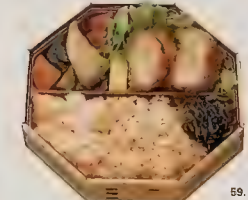
57.

# サンマルコ San marco

冬場仕込みのスパイス20数種類をブレンドした香り高いコ・ロヒ・アンカレーです。



58.



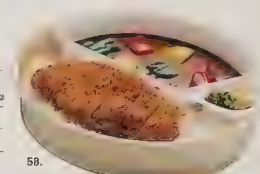
59.



55.

特選牛ハレステーキ弁当  
Point 特選牛のロ・ハレ、松本楼特製のフランスパンを添えて 1,890円

季節のシメおすめ弁当  
Point スズキのササレ、松本楼のフライ、野菜たっぷりパスタソース 1,260円



58.

RF1  
アルエフワン  
新鮮なソーフトや、風味良く実在もある野菜の、おいしさを生かして、お菜の彩りもご堪能いただけます。  
Point DXエビカツ弁当 1,050円

# フォション FAUCHON

1886年創業のフランスを代表する名店。100年以上にわたり、この店では手に入らない高級食品の数々をご紹介します。

ランチボックス  
Point チーズからデザートまで、フランス産の高級食材に、1,260円



60.



61.

ベック  
PECK  
1883年の創業当時販売していたのは、セミと鶏肉、いまではバスケット、ハム、ワインなど、多彩な味わいを取り揃えています。  
Point ランチボックス 1,418円

# 銀座木村屋総本店 Kimuraya HonTen

明治7年に創業した、元祖「あんぱん」の名店。本物の味わい作りにごこだわり続けています。  
Point サンドイッチBOX 1,050円



62.



多彩な食材と独特の風味、中華の魅力をたっぷりと。

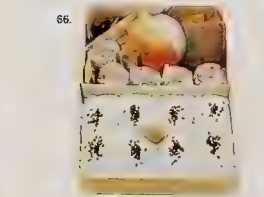
中国名産  
**銀座アスター**  
Ginza Aster  
昭和元年の創業以来「日本人にとっておいしい  
中国料理」を追求し続けています

日本橋区、アスタービル  
特別名産丼 2,100円



中国名産  
**維新號 甬江日本橋店**  
Ishingo Yong Jiang  
明治32年創業の「紹興酒」の精神を継ぎ、  
新鮮な食材と北の味、フカを自慢します

日本橋区、アスタービル  
特別名産の内弁当 1,575円



中国4000年余の歴史の中で生まれ  
**Four-rus** 完成された四大中国料理 北京・上海・  
四川・広東それぞれの風味をご堪能いただけます

日本橋区、アスタービル  
特別名産丼 1,250円

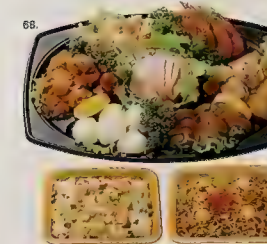


中国名産  
**崎陽軒**  
Kiyoken  
独自の味わい、幅広い人気の  
ウマイをほめ、異文化のエッセンス  
をミックスした「和風料理」の創造を目指しています

日本橋区、アスタービル  
特別名産丼 740円

中国名産  
**南国酒家**  
Nangokushuka  
昭和36年創業の広東料理店。伝統の味に新しい持ち取り入れ、日本人に  
親しみやすい味をお届けしています

日本橋区、アスタービル  
特別名産丼 1,050円



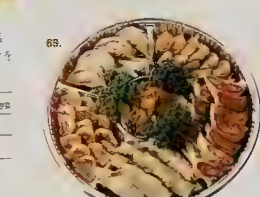
中国名産  
**好餃子**  
Hacchaozu  
昭和45年創業の餃子専門店  
豚肉と野菜に独自の味付けを  
加え、特製の餅入り皮で包んでいます

日本橋区、アスタービル  
特別名産丼 3,150円



中国名産  
**中華オードブルと炒飯(または上海焼)**  
中華オードブルと炒飯(または上海焼) 5,250円

日本橋区、アスタービル  
特別名産丼 5,250円



中国名産  
**福臨門**  
Fukurinman  
香港に本店を構える広東料理店  
一人ひとりに合わせた味付けを  
お楽しみください

日本橋区、アスタービル  
特別名産丼 4,200円

※各店によって内容が異なります。あらかじめご了承ください。※価格は消費税を含み税別にて表示しております。  
※10月以降は午後2時以降のお楽しみとなります。ご容赦ください。




71.

京島  
Miyakod

ハーブを与えて育てた国産ひな鳥  
を秘伝のタレで焼きあける 焼鳥  
専門店です

⑫ 俊鳥オードブル 11月 日曜・金・土 地味器

Point	人気の焼鳥と季節の野菜串 計20串でボリューム満点	 3,575円
-------	------------------------------	---



73

**まつおか**  
Matsuoka

昔なからのおふくろの味が自慢  
にお作りしています。

日本タカラノボリティヤル

Point  
名古屋名物とフライ 半羽先  
おまぐろの味も盛り合わせて  
4,200円




74

伊勢康  
Isehiro

鶏肉はもちろん、ねぎ、塩にいたるまで厳選されたものだけを使用。蛇目燗備長炭で焼き上げます。

71 焼鳥オードブル 2人前 189円、2人前230円 地1鳥惣菜

Point	もも 皮、砂肝 鶏ささなど 代取的なおいしさ。	
		5,001円



72

押戸出乃家

様々な食材をカラリと揚げた串揚げのオードフルは いろんな味が食ころ ソ スも3種類ご用意しました

⑦ 串揚げオードブル 14人前 250×380×830cm 地1箇目

Point	人気メニューをにぎやかに 盛り合わせました	 5,250円
-------	--------------------------	---




75

まろめ

Maruume  
一番摘みの有明産海苔 厳選フシヒカリ  
長崎産の自然塩を使ったおにぎりの専門店です。

## 76 おにぎり盛合せ (10) 181頁参照

Point	トロピカルな北海岸らしい 南国風など多彩な素材です	 2,800円
-------	------------------------------	---



76



77

京つけもの西利 Nishiri 旬の素材のおいしさをそのまま濃け込みました

⑦ 漬物盛合せ 2人前 410×140×高24cm 1箱15箱入

Point	野菜それぞれの食感と風味が味わえる京漬物。野菜は国産です	1,050円
-------	------------------------------	--------



1710912612 250x 64P

お弁当と一緒にお届けいたします。  
会話やパーティなどに、お弁当と一緒に  
お届けいたします。





**赤トンボ**  
Akatombo  
昭和25年創業の西洋料理店。特  
注バターを多めに使った濃厚な味  
わいのパンなど、手間をかけた上  
品なおいしさが自慢です。

3.5cm×2.5cm×1.5cm 1枚 100g  
② サンドウィッチプレート  
1.5cm×2.5cm×1.5cm 1枚 100g  
Point 5cmは2枚の小皿にサイズです  
※お皿は別売です。

5,250円

## ベック

PECK

1883年創業 イタリアはミラノの  
名店 新鮮な素材を贅沢に使った  
本場のイタリアンメニューです。

② パーティーサンド

4.5cm×2.5cm×1.5cm 1枚 100g  
Point 4.5cmは2枚の小皿にサイズです  
※お皿は別売です。

2,100円



79.

## オートブル



80.

## 井泉

Ison

「お宿でも留しあかりいただける  
やわらかなとんかつ」がモットーです

② オートブル

4.5cm×2.5cm×1.5cm 1枚 100g  
Point 4.5cmは2枚の小皿にサイズです  
※お皿は別売です。

3,150円

## オートブル

オートブル



81.

## RF1

厳選した新鮮な素材を使い  
アールエフワン 自由な発想で作られた 色  
鮮やかなメニューをお楽しみください。

② オートブル

4.5cm×2.5cm×1.5cm 1枚 100g  
Point 4.5cmは2枚の小皿にサイズです  
※お皿は別売です。

4,200円

## ローマイヤ

大正10年、創業者A  
Lohmeyer

ローマイヤが日本で  
初めてローズハムを創製。そのこだわりを受け  
継ぐ味をお届けいたします。

② 洋風Bオートブル

4.5cm×2.5cm×1.5cm 1枚 100g  
Point 4.5cmは2枚の小皿にサイズです  
※お皿は別売です。

5,250円



82.



83.

## ダルマイヤー

Dallmayr

ハイユルン王領  
御用達としてその  
名を馳せた、300年もの歴史を誇る老舗。  
今も味覚の芸術品を作り続けています。

② ハムソーセンオートブル

4.5cm×2.5cm×1.5cm 1枚 100g  
Point 4.5cmは2枚の小皿にサイズです  
※お皿は別売です。

5,250円

## フォション

1886年創業のフランス  
FAUCHON

を代表する高級食材店  
伝統のレシピから作られたメニューは、目にも  
鮮やかです。

② オートブル

4.5cm×2.5cm×1.5cm 1枚 100g  
Point 4.5cmは2枚の小皿にサイズです  
※お皿は別売です。

9,450円



84.



おいしくてかわいい、ひとロサイズのフィンガーフード。

ポアンドジュウル

セレブリティにも大人気。かわいらしいひと口サイズのフィンガーフードです。和・洋・スウィーツと味わいも多彩。ひとつひとつがアート作品のように美しい。わずか3.5cmの本格料理がパーティをよりスタイリッシュに盛り上げてくれます。

※18個セット2,100円・(単品1個、263円から)  
※価格は消費税を含んだ額にて表示しております  
※要冷蔵商品です。



便利なケータリングでおしゃれなパーティをプロデュース。

ポアントジュワルの  
ケータリングサービス

パーティを華やかに彩るおいしさをお届けいたします。器のご用意 盛りつけ  
サービススタッフの派遣など トータルでスタイリングいたしますので お気軽  
にお問い合わせください。

配送地域・時間・料金など 料理のご注文金額が税込10,500円以上でクール便でお届けいたします。  
配送地域や期間など詳細については下記をご覧ください。  
お支払いについてはお電話でご確認ください。

お支払いのご予約は入金とあわせて  
ご予約のご相談承り。お振付日の5日前までに各店まで  
お電話か、お来店先までお申し込みください。  
TEL (03) 3211-4111

TEL (03) 3211-4111 FAX (03) 3211-4112

ご結納、会議、ご法事などのお集まりにご利用ください

出張料理

つきち田村 Tsukiji Tamura

城前から名高い料理人であった初代田村平治氏が 戦後に開店  
お客様至上主義を貫く老舗です。

- (1) 焼石コース税15,750円(向付・高心 焼物・煮物・口煎・小付・御飯・焼・栗・栗)  
 (2) 焼石コース税13,500円(前菜・焼・高心 焼物・小鉢・煮物・煮物・甘・梅・梅)  
 (3) 焼石弁当(1人前)税3,600円(10席以上ご注文を承ります)(1)~(3)は昼食後まで  
 仲居のご手配も承ります(1名につき税3,750円 1名につき税10,500円)



### 〈つきち田村〉の出張料理サービス

四季多々の素材を使ったお料理をご指定の場所にお届け  
 します。お席の設けをいたします。  
 お届け内容／●お名前・ご予約を承ります  
 ●メニュー・お席の設けも含まれます  
 ●料理人々お揃いの、お席をお預かりし調理いたします  
 調理器具や器はすべてお持ち込みです。

配送地域・時間・料金など／配送地域は東京都23区内となります  
ご注文の日に合わせてお見積りいたします。詳しくはご注文下さい。TEL 03-6440-1234  
お支払い／ご予約時、惣菜売場に2,000円入金ください。  
ご予約・ご領収書／ご予約の2週間前までにご予約をお願いいたします  
ご予約料金の内面はお客様にご送致いたします。詳細のご説明をさせていただきます  
お問い合わせ先／03-6440-1234

TEL (03) 3246-4628

23

美味しくて、便利で、ヘルシーな「お食事宅配便」。

「忙しくて毎日の食事が大変」「外出中の家族の食事をどうしよう?」「食材が使い切れなくてもったいない」「健康を考えた食事をしたい」そんな皆さまの声にお応えします。



●不真は春の献立・盛り付けの一例です。

お食事宅配便をおすすめする3つのポイント。

手間をかけずに、  
おいしい家庭料理を。

料理はすべて調理済み。鮮度を  
保つため、専用の冷蔵庫でご  
自宅にお届けし、お手渡しいた  
します。

**バラエティ豊かなメニュー。**  
メニューは和食を中心に、洋風・中華も取りまぜて約5,000種類。

3 栄養バランスが良く、ヘルシー。  
食事1セト(夕食と翌日の朝食各1食ずつ)で1,100キロカロリー、塩分は7グラム以下、平均30品目の食材を使用。

お申し込みはカンタン。1都3県にお届けします。

**ご来店、またはお電話で  
お申し込みを承ります。**  
お申し込みは「お電話」または「お来店」  
ご来店：日本橋本町店 柏田園地第  
「お食事処は虎のこー」  
電話：(03) 3246-4243 受付時間  
午前10時～午後

お申し込みは  
20セット以上から、  
全額前払いにて承ります。

1セット(夕食と翌朝ごはん)ずつ  
¥2,940円×20セット=¥58,800円

ご入金手続きを確認後、  
最短で3日後からお届け。  
■お客様のご指定日にご希望のセ、  
散の食事をお届けいたします。

1都3県にわたる  
宅配サービスエリア。  
■宅配エリア内でも一部サービスを行って  
いない地域がございます。宅配エリアにより

お問い合わせは  
お気軽に  
 **フリーダイヤル 0120-47-0089**  
受付時間：平日 午前9時～5分・午後5時～5分（日・月・休日は不可）

卷之四

\*季節によって内容が異なります。あらかじめご了承ください。☆価格は消費税を含む税額にて表示しております。



あ科当・オード  
**宅配**

お届け地域／

去國時間 /



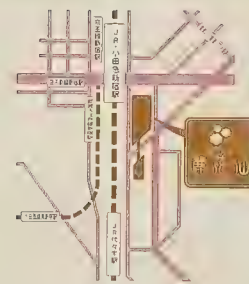
日本国

11052



ようこそ麗花仙へ

食へることでココロと体が  
とひきり寄せになれること。  
少しでも体に優しい食材にこだわり、  
皆さまに美しく健康な生活をたくっていただきたい。  
わたしたちはそんな想いをこめて  
料理をおつくりしています。



TEL 03-5361-3380

〒151-8580 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-24-2  
原宿タイムズスクエア レストランズパーク13F  
営業時間 午前11時～午後11時

ココロと体が  
きふおしよ





#### 麗花仙のこだわり

わたしたちは、食べるにより健康で美肌になる料理をご提供します。新鮮、安全、安心を第一に考え、有機栽培の野菜を豊富に使用。化学調味料に頼らず、身体に良い健康油とこだわりの醤油、塩で薄味のお料理をご提供します。

◎当店は美仙沼産のふかひれを使用しております。  
合成ふかひれは一切使用していません。  
◎牛肉は国産黒毛和牛、豚肉は国産黒豚、鶏肉は京産の鶏地鶏を使用しています。



#### メニューの一例

季節の冷菜三種盛り合わせ	¥1,260
ふかひれコラーゲンスープ(1人前)	¥1,050
草海老と季節野菜のXO醬炒め	¥2,940
国産黒豚肉と季節野菜の沙茶醬炒め	¥2,625
白身魚の黒酢ソースまたは赤酢ソース	¥2,310
茯苓、枸杞の実、紅花入り小籠包(3個)	¥630
海の幸とふかひれのおこげ料理	¥2,100
白キクラゲ、枸杞の実入りライゼリー	¥630

◎表示価格は今で税込価格です。 ◎季節により料理内容が異なる場合がございます。  
◎ご予算に合わせて様々なコース料理もご用意しております。お気軽にお問い合わせ下さい。

#### 食のめぐみ

食べて美味しい! 効いて嬉しい!  
麗花仙のメニューには、様々な効果をもたらすお料理があります。



#### 【料理監修】

監修 紅梅先生  
中医学・医学博士  
中国・南京中医药大学頭條医学部卒業。  
その後米国、ワシントン大学大学院卒業。  
経絡計測の指導、漢方専門雑誌監修として活躍しながら  
執筆、講演などを行っている。専門は内科学、漢方学など。





# 飲 茶 酒 家

営業時間 お昼11:30~15:00  
夜 17:00~22:00  
定休日 日曜日のみ  
(日曜日ご希望のお客様は、5名様以上で  
お早めにご相談ください。)

TEL&FAX 06-6436-1913

ホームページ <http://hccweb6.bei.ne.jp/kaboty>

2階個室 My RoomでSlowly<sup>over</sup>時を...

WC		
6名	8名	10名

人数: 3名様~18名様迄受付

## 料理と予約

◎は 伝統中国料理からユニークでおしゃれな創作料理まで  
すべてオーナーシェフによる手作りです。

お客様のスタイルに合わせて料理をお選びください。

尚 サービスメニューの日替わりランチ 730 円、S E T 類 580 円、

980 円のご予約は受けておりませんのでご了承ください。

●石炭コース... \* 2620 円 MINI コース 8 皿

(創作料理) \* 3670 円魅力のフルコース 12 皿

\* 5250 円豪華フルコース 13 皿

フレンドリー★コース 8 品

(伝統の料理を大皿で) [定番 4 品]

\* 3 名様・7500 円 海鮮サラダ・玉子スープ

\* 4 名様・10,000 円 包バーガー・フルーツゴマ団子

\* 5 名様・12,500 円 ティョイス 4 品

10 種類の中から

お選びいただけます

一品料理... 各種小菜料理で楽しみたい!

ご家族 お友達でテーブルを囲み、お好きな料理を色々と  
染める企画、冷菜~飲茶~創作料理~種類まで数多く取り  
揃えています。

お手軽な価格で

お昼を enjoy

飲茶チョイス 1570 円 7 品 お昼 11:30~3:00 まで

定番 5 品

\* フレッシュサラダ \* 3 種飲茶 \* 中華ちまき

\* かぼちゃのケーキ \* ソフトドリンク

チョイス 2 品

\* 酢豚 or 春巻 or 海老チリソース

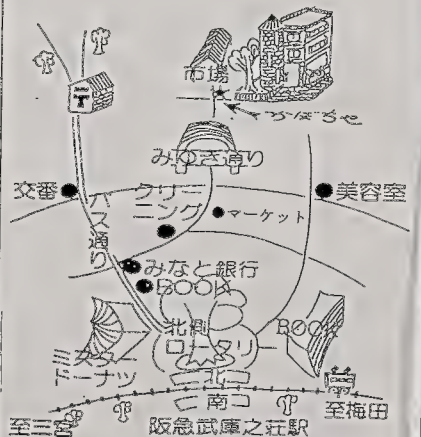
\* ミニラーメン or 海鮮ワンタン

◎は 武庫之荘駅を北側に下車、バス通りを北へ 最初の踏切  
(みなとB K)を右に入り、マーケットを少し左へカーブするように  
進むと(みゆき通り)のアーケードが見えます。その商店街の一番右  
奥にとてもおしゃれな三階建てのお店が目に入ります。

野外のガーデニング、店内の絵画や装のアートなどすべてオーナー  
夫婦の手作りです。又料理でアットホームな雰囲気は安心感が  
あり 女性一人でも立ち寄りやすいお店です。二階は個室となっ  
ており 各種記念日、歓送迎会等幅広くご利用いただけます。

詳しくはホームページ、お電話にてお尋ねください。

FAX・郵送もさせていただきます。



尼崎市武庫之荘1丁目19-8



6月4日～8日

< スープ >

オマール海老とわり蟹のスープ

東京ボルシチ

ヴィシソワーズ (冷製)

緑の野菜と岩塩のスープ

黒豚のストロガノフ

東京クラムチャウダー

< カレー >

NEW!! 海老とブロッコリーのマイルドカレー

トマトの煮込みカレー

※ 都合により、一部メニューを変更する場合がございます。  
…土日は店員の気まぐれメニューです。

6月11日～15日

< スープ >

オマール海老とわり蟹のスープ

東京ボルシチ

そら豆・えだ豆・いんげんのグリーンポタージュ (冷製)

東京ミネストローネ

東京トムヤムクン

東京参鶏湯

< カレー >

海老とブロッコリーのマイルドカレー

玉葱のカレー

※ 都合により、一部メニューを変更する場合がございます。  
…土日は店員の気まぐれメニューです。

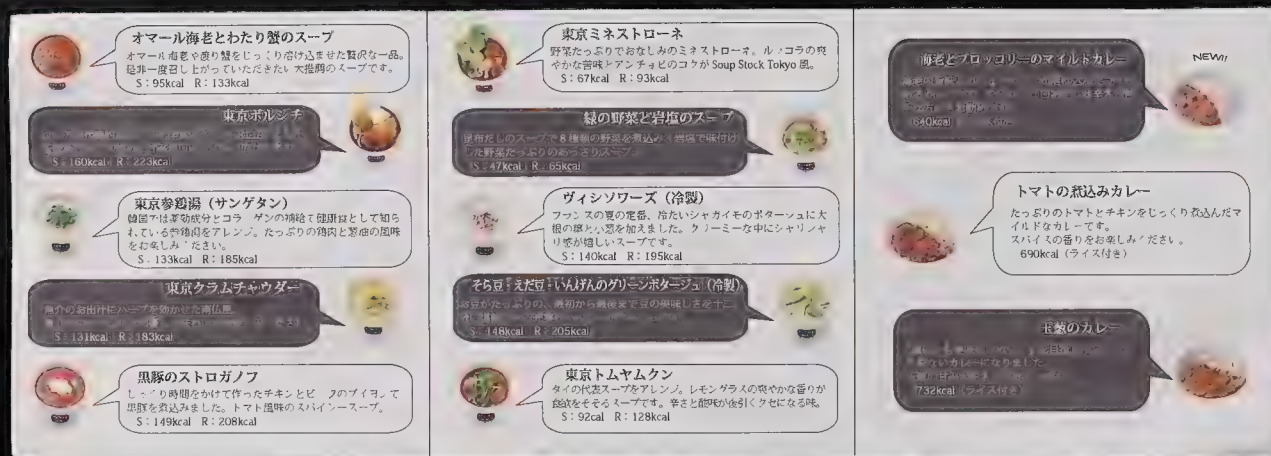
スープメニュー

・・・6月前半・・・



Soup Stock Tokyo  
上野店







九龍尖沙咀柯士甸路 15 號  
金巴利大廈地舖 B  
Shop B, G/F., Kimberley Mans,  
15 Austin Ave, Kowloon.

## 東京屋 TOKYO HOUSE

午餐 Set Lunch (12:00pm -6:00pm)

午市炒飯(可轉烏冬) Set Lunch Fried Rice (Udon)

1. 豬軟骨炒飯 Fried Pork Fried Rice
2. 炸蝦炒飯 Fresh Prawn Fried Rice
3. 雞翼炒飯 Fried Chicken Wing Fried Rice
4. 咖喱炒飯 Curry Fried Rice
5. 牛肉炒飯 Beef Fried Fried Rice
6. 雞扒炒飯 Fried Chicken Fried Rice
7. 什錦素菜炒飯 Fried Mixed Vegetable Fried Rice
8. 鰻魚炒飯 Grilled Eel Fried Rice
9. 豬扒炒飯 Grilled Pork Fried Rice
10. 鮮帶子炒飯 Scallop Fried Rice

\$38.

午餐加 6 元可選以下小食一客  
Add \$6. in Lunch Time can choose one of the  
snack as below:

1. 日式餃子 Dumpling
2. 中華沙律 Chuka Salad
3. 芝麻八爪魚 Sesame Octopus
4. 味付螺肉 Escar Got
5. 帶子裙邊 Scallop Skirt

午市套餐奉送以下飲品一杯或雞鼓湯。  
Free Drink W/Miso Soup

奶茶 Milk Tea	咖啡 Coffee	檸檬茶 Lemon Tea
汽水 Soft Drink	貴檸檬打 Lime Soda	什果賓治 Fruits Punch

外賣熱線: 2368-8984  
2368-2455  
(全日供應, 專人送到)

營業時間: 中午 12 : 0 0 - 凌晨 6 : 0 0

拉麵 Ramen

1. 九州叉燒拉麵 Kyushu Ramen
2. 豬扒拉麵 Grilled Pork Ramen
3. 雞扒拉麵 Chicken Ramen
4. 餃子拉麵 Dumpling Ramen
5. 雞翼拉麵 Chikcen Wing Ramen
6. 中華拉麵 Chuka Ramen
7. 豉皮素菜拉麵 Bean Vegetable Ramen
8. 金菇牛肉拉麵 Beef and Mushroom Ramen
9. 洋葱牛肉拉麵 Onion Beef Ramen
10. 咖喱牛肉拉麵 Beet Curry Ramen
11. 帶子蟹柳拉麵 Scallop and Crab Ramen
12. 辣泡菜叉燒拉麵 Spicy Kimuchi Chi Shu Ramen
13. 中華冷麵 Chuka Soba
14. 綠茶冷麵 Green Tea Soba
15. 日式冷麵 Cold Soba
16. 鰻魚拉麵 Eel Ramen
17. 豬軟骨拉麵 Fried Pork Ramen
18. 明太子雞翼拉麵 Fried Fish Roe Chicken Wing Ramen

以上拉麵可選擇湯底:  
1. 辣味湯底 2. 豉油湯底 3. 雞鼓湯底  
所有拉麵可轉烏冬或公仔麵。  
奉送飲品一杯或雞鼓湯。

Soup Choice :  
1. Spicy Soup  
2. Sauce Soup  
3. Bean Soup  
All Ramen can change to  
Udon or Instant Noodle  
With One Drink Or Miso Soup

\$28.

飯物 Rice

1. 滑蛋豬扒飯 Egg & Pork w/Rice
2. 滑蛋雞扒飯 Fried Chicken & Egg Rice
3. 洋葱牛肉飯 Fried Beef w/Rice
4. 金菇牛肉飯 Beer & Mushroom w/Rice
5. 肉粒茄子飯 Pork & Eggplant Rice
6. 素菜叉燒飯 Mixed Vegetable B.B.Q.Pork Rice
7. 燒汁雞翼飯 Chicken Wing Rice
8. 網燒牛扒飯 Beef Steak Rice
9. 蒲燒鰻魚飯 Grilled Eel Rice
10. 什錦素菜飯 Mixed Vegetable Rice
11. 肉粒雞蛋飯 Cicken & Egg Rice
12. 富蛋牛肉飯 Fresh Beef Rice
13. 日式炸蝦飯 Fresh Prawn Rice
14. 咖喱牛肉飯 Beef Curry Rice
15. 咖喱豬扒飯 Pork Curry Rice
16. 豚肉生薑燒飯 Fried Pork Ginger Taste w/Rice
17. 豬軟骨飯 Fired Pork w/Rice
18. 明太子雞翼飯 Fried Fish Roe Chicken Wing w/Rice

\$28.

以上奉送雞鼓湯  
或飲品一杯  
With One Drink  
Or Miso Soup



九龍尖沙咀柯士甸路 15 號  
金巴利大廈地舖 B  
Shop B/G/F, Kimberley Mans,  
15 Austin Ave, Kowloon.

## 東京屋 TOKYO HOUSE

外賣熱線: 2368-8984  
2368-2455  
(全日供應, 專人送到)

營業時間: 中午 12:00 凌晨 6:00

### 午市定食 Lunch Box Set (12:00pm - 6:00pm)

- |             |                                  |
|-------------|----------------------------------|
| 1. 吉列豬扒定食   | Grilled Pork Set Meal            |
| 2. 洋蔥牛肉定食   | B.B.Q. Beef with Onion Set Meal  |
| 3. 鹽燒秋刀魚定食  | B.B.Q. Saury Set Meal            |
| 4. 燒汁雞翼定食   | Chicken Wing Set Meal            |
| 5. 網燒牛扒定食   | Beef Steak Set Meal              |
| 6. 金菇牛肉定食   | Mushroom & Beef Set Meal         |
| 7. 燒汁雞扒定食   | B.B.Q. Chicken Set Meal          |
| 8. 蒲燒鰻魚定食   | B.B.Q. Eel Set Meal              |
| 9. 鹽燒鯖魚定食   | Grilled Mackerel w/salt Set Meal |
| 10. 炸蝦定食    | Fresh Prawn Set Meal             |
| 11. 炸多春魚定食  | Shishamo Set Meal                |
| 12. 豚肉生薑燒定食 | Fried Pork Ginger Taste Set Meal |

\$43.

各款定食配有: 麵豉湯、煎菜、  
蟹籽沙律、炒野菜、  
白飯及飲品一杯  
With Miso Soup, Vegetable,  
Salad, Rice & Drink

### 下午茶餐 Tea Set (2:30pm - 6:00pm)

- |                 |                                    |
|-----------------|------------------------------------|
| 1. 炸蝦卷配蟹籽沙律     | Fried Shrimp & Crab Egg Salad      |
| 2. 炸蟹鉗配蟹籽沙律     | Fried Crab Claw & Crab Egg Salad   |
| 3. 炸帶子配蟹籽沙律     | Fried Scallop & Crab Egg Salad     |
| 4. 炸薯餅配蟹籽沙律     | Fried Hash-brown & Crab Egg Salad  |
| 5. 炸餃子配蟹籽沙律     | Dumpling & Crab Egg Salad          |
| 6. 午餐肉烏冬或出前一丁   | Luncheon Meat Noodle/Udon          |
| 7. 腸仔烏冬或出前一丁    | Sausage Noodle/Udon                |
| 8. 鮮冬菇烏冬或出前一丁   | Chinese Mushroom Noodle/Udon       |
| 9. 餃子烏冬或出前一丁    | Dumpling Noodle/Udon               |
| 10. 日式叉燒烏冬或出前一丁 | B.B.Q. Pork Noodle/Udon            |
| 11. 串燒雞翼配牛油粟米粒  | Chicken Wing & Butter Fried Corn   |
| 12. 串燒鰻魚串配牛油粟米粒 | BBQ Eel with Butter Fried Corn     |
| 13. 串燒雞腎配牛油粟米粒  | Fried Kidney & Butter Fried Corn   |
| 14. 串燒牛肉配牛油粟米粒  | B.B.Q. Beef & Butter Fried Corn    |
| 15. 串燒雞柳配牛油粟米粒  | Chicken Sticks & Butter Fried Corn |

以上各款茶餐奉送飲品一杯  
或麵豉湯, 凍飲加 2 元  
With Drink Or Miso Soup

\$20.



パーティーや2次会などご予約承ります。  
掘りごたつの宴会場(左写真)は、30~40  
人まで可能!! ご要望に合わせたオリジナ  
ルプランもお作り致します。

ベトナムフロッグ  
【梅田店】

ベトナムフロッグ  
【心斎橋店】  
TEL : 06-6120-0136  
FAX : 06-6120-0137  
大阪市中央区心斎橋筋  
1-4-28 大室ビル  
Lunch 11:30-15:00  
Dinner 17:00-23:00

ベトナムフロッグ  
【なんばパークス店】

[illegible][illegible]



冷菜 XA LACH

海老と野菜の生春巻き〜ゴイケン〜  
アボガドと海老の鶏肉和え  
イカとマグロのタルタル  
ベトナムアロッグ特製海鮮サラダ

780円〜



揚げ CHIEN

手羽先の唐揚げ〜ベトナム風〜  
海老とカシューナッツのマヨネーズ和え  
鶏モモ肉の唐揚げ〜特製ソース〜  
ベトナム揚げ春巻き〜フエスタイル〜

680円〜

蒸 HA'P

蒸し餃子〜ベトナムしょう油〜  
豚の角煮と蒸しパン添え  
しょう油鶏と半熟玉子

680円〜

煮 KHO

牛バラ肉の煮込み  
小海老と豚挽肉のベトナム風ロールキャベツ  
豚スネ肉とゴボウのトロトロ煮込み  
揚げ茄子と揚げ豆腐の煮込み

680円〜

炒 XAO

空心菜の炒め物  
豚肉と野菜の甘味噌ビリ辛炒め  
海鮮ニョクマム炒め  
海老のレモングラス炒め

730円〜



焼 NU'O'NG

自家製スベアリのベトナム焼き  
ベトナム風お好み焼き〜バインセオ〜  
自家製焼き豚〜ベトナム風〜

830円〜

飯 CO'M

カニとレタスの焼飯  
鹽釜風 鶏ご飯  
ベトナム風スパイスカレー  
海鮮あんかけご飯

800円〜

麺 PHO', MIEN, BUN

鶏肉のフォー  
牛肉のフォー  
豚肉のフォー  
アサリと青菜のフォー

780円〜

COURSE MENU

〜お二人様より承ります〜

冷菜 炒 揚  
焼 / フォー / デザート等  
全9〜11品

A コース

¥3,000

B コース

¥4,000

C コース

¥5,000

※内容は季節により変更いたします  
※お気軽にスタッフにお尋ね下さい



Wedding

■ お料理のごあんない ■



ホテル京阪 京都





お二人をより華やかに演出するために

ご両家のお慶びとお心遣いが  
ご出席の皆様には伝わりますようにと  
吟味に吟味をかさねた素材と繊細な心配りが  
味にカタチに生かされています。



格調高い正統派のフランス料理フルコース・  
京懐石料理・中国料理フルコースと  
お好みのご宴席をご用意いたしております。  
ご予算・ご人数に合わせてお組み立てください。

フランス料理

慶

よろこび

¥15,000



鯛の薄切りと車海老ウイネガーソース  
キャビアのオリエンタル風  
コンソメロワイヤル 金箔浮かし  
伊勢海老のクリーム煮グラテネ  
シャンパン シャーベット  
牛フィレ肉ステーキ フォアグラ添え

温野菜

季節のサラダ

寿アイスクリーム

メロンと小菓子

コーヒー

パンとバター

雅

みやび

¥13,000



キングサーモンの燻製と車海老  
帆立て貝の薄切りキウイソース  
コンソメスープ 玉野菜入り  
伊勢海老シャンパン蒸しクリームソース

牛フィレ肉ステーキ 金箔飾り

温野菜

季節のサラダ

寿アイスクリーム

メロンと小菓子

コーヒー

パンとバター

宴

うたげ

¥10,000



スモークフィッシュの紅白盛り  
コンソメスープ タピオカ入り  
オマール海老のサフラン風味  
牛フィレ肉蒸焼キレホール添え

温野菜

季節のサラダ

寿アイスクリーム

メロン

コーヒー

パンとバター

●上記のほか、ビュッフェのお料理もご用意いたします。

一流シェフが技と工夫を凝らした

メインディッシュの数々。

グルメを魅了するフランス料理で

満足のひとときをお約束します。

レストラン **オーグ**  
TEL (075) 671-8909



京料理

松  
まつ  
¥18,000

- 熨斗餅  
金銀水引き  
御田作り  
御祝五種盛  
御吸物  
御造里 伊勢海老  
鯛 まぐろ  
御寿し 車海老  
いくら 烏賊  
御煮物碗 祇紗仕立  
御多喜合  
御家喜物 鯛姿焼 龍付  
御温物  
御合肴  
御揚物  
御寿の物  
御祝飯 赤飯  
御果物 メロン

竹  
たけ  
¥15,000

- 熨斗餅  
金銀水引き  
御田作り  
御祝五種肴  
御造里 鯛 車海老  
烏賊  
御煮物碗 祇紗仕立  
御寿し 小鯛  
サーモン  
御小茶碗  
御家喜物 鯛姿焼 龍付  
御多喜合  
御合肴  
御揚物  
御寿の物  
御祝飯 赤飯  
御果物 メロン

梅  
うめ  
¥12,000

- 熨斗餅  
金銀水引き  
御田作り  
御祝三種肴  
御造里 鯛 まぐろ  
烏賊  
御煮物碗 祇紗仕立  
御寿し 小鯛  
御家喜物  
御小茶碗  
御多喜合  
御揚物  
御合肴  
御祝飯 赤飯  
御果物 メロン

創業享保年間。  
選び抜かれた新鮮な山海の幸を使い  
伝統が造り上げた  
京料理の真髓が、風趣の宴に昇華します。

中国料理

華  
はな  
¥15,000

- 鶴亀飾りお祝い前菜  
高級冷菜の五皿盛り  
帆立貝の旨煮、カニ爪添え  
昇龍伊勢海老の辛子味炒め  
白きくらげとクコの実のスープ  
一枚ふかひれの姿煮 中国菜添え  
北京風炭焼き鴨包餅添え  
牛ヒレのオイスターソース焼き  
笹蒸しちまき  
点心三種  
季節のフルーツ  
ホームメイドアイスクリーム

幸  
さち  
¥12,500

- 各種前菜の鳳凰飾り  
高級冷菜の四皿盛り  
カニ入りふかひれスープ  
生鮮伊勢海老の祝い盛り  
牛ヒレのカレー風味甘酢味  
五種入り湯葉の包み揚げ  
帆立貝とイカのオイスターソース炒め  
季節の野菜三種煮もの  
笹蒸しちまき  
点心三種  
季節のフルーツ  
ホームメイドアイスクリーム

喜  
よろこび  
¥10,000

- 各種冷菜のお祝い花飾り盛り  
ふかひれのカニ入りスープ  
生鮮貝とひな鶏の季節旨煮  
大海老の辛子ソース味  
鮮魚と野菜の黄金揚げ  
豚ヒレの中国風香味焼き  
貝柱と季節野菜の煮もの  
海老入り水晶餃子  
笹蒸しちまき  
甘味蒸し菓子三種  
季節のフルーツ

テーブルにひときわの華やきを  
添える中国料理。  
本場の多彩な味わいが  
五感に心地よく広がります。



■お飲物セット

Aコース ¥3,500 (お一人様当り)

フランス料理	京 料 理	中国料理
ご披露宴にて シャンパン ビール 日本酒 ワイン ウイスキー ソフトドリンクス メニュー	ご披露宴にて シャンパン ビール 日本酒 ワイン ウイスキー ソフトドリンクス メニュー	ご披露宴にて シャンパン ビール 日本酒 中国酒 ウイスキー ソフトドリンクス メニュー
控室にて ウイスキー パンチ ソフトドリンクス	控室にて お福茶 お菓子 ソフトドリンクス	控室にて ウイスキー 中国茶 ソフトドリンクス

Bコース ¥2,500 (お一人様当り)

フランス料理	京 料 理	中国料理
ご披露宴にて シャンパン ビール 日本酒 ワイン ウイスキー ソフトドリンクス	ご披露宴にて シャンパン ビール 日本酒 ウイスキー ソフトドリンクス	ご披露宴にて シャンパン ビール 日本酒 中国酒 ソフトドリンクス
控室にて ウイスキー ソフトドリンクス	控室にて お福茶 お菓子	控室にて ウイスキー ソフトドリンクス

- 各コースとも、メニューは季節に合わせて変更させていただく場合がございます。
- 勝手ながら、サービス料10%と消費税等諸税を加算させていただきます。
- ご予算によりご相談に応じますので、ご遠慮なくお申し付けください。



